Nr. 23. Kraków, 1. grudnia 1910 Rok III.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble
rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.
„Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Koledzy!

Przypominamy Sz. Kolegom, że

czas odnowić przedpłatę

za przypadające półrocze, abyśmy mogli uregulować nakład naszej gazety. Prenumeratę należy posyłać przekazem pocztowym pod adresem: „Gazeta Piekarska“—Kraków Garbarska 12.

Również prosimy uprzejmie
Sz. Kolegów oraz Czytelników
i
Przyjaciół naszego pisma
aby raczyli nadsyłać nam korespondencye tyczące się spraw i stosunków piekarskich.

Redakcya i Administracya.

Sprawy związkowe.

W tych dniach ukończyliśmy opracowanie statutu *„Krajowego Związku majstrów piekarskich“*. Statut ten jest zwięźle i dokładnie wygotowany, przy opracowaniu którego brał udział WP. Witold Ostrowski, instruktor przemysłowy z Krakowa. Za łaskawy więc udział w tym kierunku składamy Panu Ostrowskiemu serdeczne podziękowanie.

W najbliższym numerze naszego pisma rozpoczniemy druk statutu, a równocześnie przedłożymy go do zatwierdzenia c. k. Namiestnictwu we Lwowie.

Ponieważ zatwierdzenie statutu wymaga przystąpienia najmniej kilku Stowarzyszeń (oprócz pojedynczych członków), przeto apelujemy do istniejących w naszym kraju Stowarzyszeń majstrów piekarskich, aby **bezzwłocznie nadesłały swoje przystąpienia do Związku**, a to wedle formularzy poprzednio wskazanych.

Dotychczas przystąpili do *„Krajowego Związku majstrów piekarskich“ w Krakowie:*

1. Stowarzyszenie majstrów piekarskich w Krakowie.
2. Michał Pretorius, majster piekar. w Przeworsku.
3. Zygmunt Buresz, majster piek. w Ropczycach.
4. Kazimierz Kiełbasa majs. piek. w Ciężkowicach.
5. Michał Śmietana majst. piek. w Sokołowie.
6. Karol Najder, majster piekarski w Wieliczce.
7. Franciszek Wiązownicki, m. piek. w Wieliczce.

Nieco — jak dotychczas — odmienniej postępuje sprawa organizacyjna we wschodniej części kraju. Oto co pisze niestrudzony pracownik na niwie piekarskiej, zacny kolega Schirmer, prezes Stowarz. majstrów piekarskich we Lwowie: (Podajemy tu wyjątki jego listu)

„Zdumienie wprost ogarnia mnie, że „pomimo wezwań w „Gazecie piekarskiej“

Za grzechy ojca

przez S. S. 4)

(Ciąg dalszy).

— Boleję nad pani dolą, zacna kobieto! — mówiła chora ze łzami w oczach. — Może przyjaźń moja i mego syna wynagrodzi cię choć w części za niezasłużone upokorzenia. Mieszkamy blisko siebie, odtąd pójdziemy też razem ręka w rękę. Nic tak ludzi nie łączy, jak cierpienia i nieszczęście.

— Dobrze, zawiążmy wierną przyjaźń. Lecz jakże to będzie z przyjaźnią pańskiego syna? Jest młody i piękny, zdaje mu się, że życie jest zasłane różami. A ja...

— Mój Henryk jest poczciwym chłopcem, bardzo poczciwym. Nie umiem pani wcale wyrazić, ile dla mnie zawsze czynił dobrego. W niedostatku i kłopotach dojrzał przedwcześnie. Prosić panią o pomoc!... Nie, do tego byłby nie zdolny. Uprzedziłaś go pani jednak sama, pomogłaś jego matce wśród okoliczności, gdy nie mógł sobie dać rady, tego on pani nigdy nie zapomni.

— Wierzę, że to wszystko prawda. Tak więc skoro pani wróci zupełnie do zdrowia, będziemy dobremi przyjaciółkami i uprzyjemnimy sobie życie, choCiaż mieszkamy w ostatnim kącie dzielnicy ubogich.

— Ponieważ przyjaźń zawarta, opowiem pani wszystko, co mam na sercu. Będzie mi lżej, gdy się wyspowiadam otwarcie z tego com w duszy taiła.— Przy tych słowach chora uniosła się trochę w górę.

— Nie, proszę nie męczyć się i nie mówić. Odłóżmy to na później. Głowę pani ma gorącą i tętna biją gwałtownie. Znowu pani gorzej jak przed chwilą. Połóż się pani spokojnie, proszę bardzo, po prawdziwej przyjaźni! Gdy pani znowu wróci do zdrowia...

Przy tych słowach małej garbuski przechyliła się chora jeszcze bardziej naprzód, chwyciła swaczkę za ręce i z oczami wzniesionemi w górę rzekła:

— Pan Bóg nademną wkrótce się zlituje i kres położy moim cierpieniom. Czuję to dobrze, droga przyjaciółko, że za kilka dni już może Pan Bóg powoła mnie do siebie. Chciałabym więc mówić zanim nie będzie zapóźno. Od roku już cierpię na suchoty. Czuję, jak coraz bardziej siły mnie opuszczają. Oprócz tego mam wadę sercową, która każdej chwili może na mnie śmierć sprowadzić. Im bardziej jednak ciało moje wątleje, tem zdrowszą jest dusza. Rodzina mnie odepchnęła, mąż mnie opuścił, przyjaciele zapomnieli o mnie. Przed panią jedyną moją przyjaciółką, nie chciałabym mieć żadnych tajemnic. Proszę więc mnie posłuchać.

— Jestem córką bogatych mieszczan z Utrechtu, — zaczęła chora opowiadać. — Miałam tylko starszego brata, który rodzicom sprawiał wiele kłopotów. Ojciec za wiele mu pozwalał; gdy jednak zmuszony koniecznością ukrócił mu cugli, opuścił

„zamieszczanych, dotąd przystąpił dopiero „jeden członek do „*Kraj. Związku majstrów „piekarskich we Lwowie*“, mianowicie **Kolega „Jan Niewiadomski z Drohobycza.** Jest to „rzec można nestor piekarzy, starszy wie„kiem, a jednak rozumie doniosłość organi„zacyi, rozumie, że postęp jest konieczny „i że nie należy zagradzać mu drogi, owszem „torować mu ją.“

Na innem zaś miejscu kolega Schirmer pisze:

„Czy w Złoczowie, Żółkwi, Stanisławo„wie, Kołomyi, Brodach, Tarnopolu nikt nie „prenumeruje gazety, że dotąd nikt nie „przystąpił do Związku?“

Pozwalamy sobie z miejsca odpowiedzieć koledze Schirmerowi, że w tych miejscowościach są czytelnicy naszego pisma a powody tej niezrozumiałej opieszałości są tesame, które poprzednio już wyczerpująco omawialiśmy.

I my wespół z kolegą Schirmerem bolejemy nad stanem duszy i umysłu na nieszczęście licznych jeszcze naszych kolegów. Miejmy jednak nadzieję, że przy bezustannej naszej pracy zdołamy ich przekonać o ważności celu.

Leon Bałuk.

Wystawa piekarsko-młynarska.

Na wiecu majstrów piekarskich w maju 1909 r. w Przemyślu odbytym powstała piękna myśl urządzenia krajowej wystawy piekarskiej. Projekt ten, któremu wszyscy zebrani na wiecu majstrowie piekarscy gorąco przyklasnęli, spotkał się z uznaniem szerokiego ogółu interesowanych, niemniej z przychylnością naszych Władz krajowych.

Wystawa ta miała być urządzoną w jednej z miejscowości kraju w roku bieżącym, ze względów jednak od Komitetu urządzającego wystawę niezależnych urządzenie wystawy odroczono do przyszłego roku tj. 1911.

Jaki cel ma taka wystawa, o tem chyba każdy z Sz. Kolegów wie. Wie dobrze, że wystawa przyczynia się przedewszystkiem do podniesienia danego przemysłu, dając poznać szerszemu ogółowi społeczeństwa wytwórczość i doskonałość tego przemysłu.

W dniu 9 listopada 1910 na posiedzeniu Komitetu wystawowego we Lwowie, w skład którego wchodzą pp. Schirmer, Tabaczyński, Czyżek, Thom i i. uchwalono stanowczo urządzić wystawę piekarską połączoną z wyrobami młynarskimi i innymi do wykonywania przemysłu piekarskiego i młynarskiego służącymi, w dawnym pawilonie sztuki na placu powystawowym we Lwowie, a to w czasie od 15. maja do 30 czerwca 1911 r.

Nazwa wystawy ma brzmieć: „*Wystawa piekarsko-młynarska połączona z wyrobami, maszynami i przyrządami do wykonywania przemysłu piekarkiego i młynarskiego potrzebnymi*“.

Komitet wystawowy stwierdził, że pawilon rzeczony w zupełności odpowiada urządzeniu wystawy i wynajął go. Każdy biorący udział w wystawie i wystawiający swoje wyroby opłacić ma za cały ten przeciąg wystawy po 20 Kor. za 1 metr kwadratowy zajętego miejsca, jeżeli zaś zajmie miejsca więcej jak 10 metrów kwadratowych, opłaci tylko po 15 koron za 1 metr kwadratowy.

Komitet uchwalił zakupić obecną instalacyę światła elektrycznego, aby można należycie demonstrować maszyny, i aby każdy z Kolegów mógł się naocznie przekonać o praktyczności przyrządów w wykonywaniu przemysłu naszego koniecznych. Na wystawie będzie również zbudowany piec piekarski o nowej konstrukcyi.

Również czynną będzie jura wystawowa, która przyznawać będzie nagrody dla wystawiających swe wyroby. Ze wschodniej części kraju jest już wiele zgłoszeń, życzyć sobie tylko należy zgłoszeń z zachodniej części Galicyi.

Wzywamy tedy Sz. Kolegów, aby we własnym interesie zgłaszali się do Redakcyi „Gazety piekarskiej“ ci, którzy chcą swoje wyroby posłać do Lwowa na wystawę.

Prosimy o rychłe zgłoszenia.

Ze świata.

Zbrodnia z chęci zysku kilkunastu bułek. Przed kilkunastu dniami zaszedł w St. Pölten fakt, który zbrodniczą naturą i ze względu na wiek zbrodniarzy przeraża umysły. Oto dwaj uczniowie z Zakładu poprawczego w Egenburgu, nieletni August Winkler i Franciszek Sekora napadli rano w biały dzień na roznosiciela bułek Antoniego Wellingera i w chęci zrabowania mu zawartości koszyka, obalili Wellingera na ziemię, poderżnęli mu gardło, poczem zabrali mu 14 bułek(!) i zbiegli Wellinger walczy ze śmiercią, a zbrodniarzy ujęła już żandarmerya.

Wkrótce staną oni przed Sądem oskarżeni o zbrodnię rabunku i usiłowanego morderstwa, a także pono o zbrodnie kradzieży, których zwyrodniali młodzieńcy mają kilka na sumieniu.

Kobiety czeladnikami piekarskimi. We Francyi coraz więcej pojawia się egzaminowanych żeńskich czeladników piekarskich. Paryż ma obecnie 20 kobiet pracujących jako wyzwoleni czeladnicy w przemyśle piekarskim. Majstrowie chętnie przyjmują je do pracy, zwłaszcza, że są trzeźwe, pracowite i do wypiekania specyalnych gatunków pieczywa, zwłaszcza ciast szczególnie się nadają.

Dwa razy do roku pszenicę zbierają. W Anglii właściciel obszaru dworskiego Mr. Suter wynalazł sposób uprawy roli, przy zastosowaniu którego można zbierać pszenicę dwa razy w jednym roku, siejąc ją raz w marcu, drugi raz w czerwcu. Próba dokonana w tym roku dała podobno dodatnie rezultaty. Mr. Suter trzyma swój wynalazek na razie w tajemnicy, po należytem jednak wypróbowaniu ogłosi go publicznie.

Jeżeliby faktycznie sposób powyższy znalazł na wyspach Brytanii zastosowanie, miałby on u nas, ze względu na cieplejszy klimat, nader doniosłe znaczenie.

Wypadek w piekarni. Majster piekarski B. w Thüringen idąc wyjąć z pieca dla swej klientki żony listonosza pani Gr... świeżą struclę, nie zauważył, że p. Gr... weszła za nim do piekarni. Traf zrządził, że przy otwieraniu szybra piecowego, żelazna gałka oderwała się i nieszczęśliwie trafiła panią Gr... w głowę, pozbawiając ją zupełnie prawego oka. — Smutny ten wypadek spowoduje zapewne przedewszystkim przestrzeganie prymitywnych środków zapobiegających podobnym wypadkom, jakimi są baczenie, aby na drzwiach wchodowych piekarni zawsze widniał czytelny napis: „*Obcym wstęp surowo wzbroniony*“.

Nieudały strejk. W miejskiej budapeszteńskiej piekarni zastrejkowali robotnicy piekarscy, żądając podwyższenia płac, wydalenia żeńskich pomocnic piekarskich oraz skrócenia czasu pracy. — Zarząd piekarni wydał rozporządzenie, że bezwarunkowo nie wdaje się z robotnikami na razie w żadne pertraktacye w tym kierunku.

Strejkujący widząc stanowczą odpowiedź Zarządu powrócili do pracy i wyczekują na drodze pokojowej spełnienia ich życzeń.

Wł. Umiński.

Wynalazek ognia i jego zastępstwa.

(Dokończenie.)

Jeszcze bardziej udoskonalonem narzędziem jest świder nowokaledoński, podobny do naszego bora ręcznego i zaopatrzony w koło rozpędowe. Okręcony na pałeczce sznur jest połączony końcami z kawałkiem drzewa horyzontalnie leżącego; poruszając z góry na dół ów kawałek po uprzednim okręceniu sznura dookoła pałeczki, nadajemy jej szybki ruch obrotowy; koło rozpędowe zmusza sznurek do obmotywania się na nowo około pałeczki; w ten sposób poruszając kijek poprzeczny z góry na dół i odwrotnie, otrzymujemy po upływie kilkunastu sekund iskrę.

Swidry, jak powiedzieliśmy, znajdują się w użyciu tylko u ludów nawpół dzikich; bardziej cywilizowane zastąpiły te narzędzia krzesiwem. Nie można jednak przypuszczać, żeby człowiek pierwotny znał ten sposób, nie znając żelaza. Krzesiwo musimy zatem odnieść do wynalazków późniejszych, chyba, że przypuścimy używanie żelaza meteorycznego*), co nie jest bardzo prawdopodobnem.

Tak czy owak, znalazszy się w posiadaniu ognia, człowiek wyciągnął z niego nieocenione korzyści, które rozpatrzymy w krótkości.

Ognia, jak wiadomo, obawiają się okropnie wszystkie dzikie zwierzęta; nasi pradziadowie zyskali więc w nim przedewszystkiem doskonały środek zabezpieczenia się od napaści groźnych drapieżników.

Dobroczynne ciepło płonącego ogniska uchroniło może od zagłady rodzaj ludzki w t. zw. przez geologów epoce lodowej, która zapanowała w okresie czwartorzędnym w całej Europie i prawdopodobnie w innych częściach świata. Olbrzymie lody pokrywały wówczas ziemię, a klimat przedtem łagodny, stał się ostry, jak dziś w okolicach podbiegunowych.

Najwiekszą jednak korzyścią, jaką człowiek wyciągnął z ognia w pierwszych stadjach swego rozwoju kulturalnego, była możność gotowania i pieczenia.

Wstrętem przejmują nas opisy uczt dzikiego Australczyka, zjadającego na surowo robaki, owady, ryby, wnętrzności zwierząt, nawpół zgniłego wieloryba; albo opisy obiadu Eskima, biorącego w usta dymiące jeszcze mięso świeżo zabitego renifera i pijącego krew ciepłą. W istocie człowiek taki nie różni się na tym punkcie od dzikich bestyi, żyjących tylko tym, co znajdują gotowego w przyrodzie ich otaczającej.

Gotowanie i pieczenie jest więc wynalazkiem pierwszorzędnej doniosłości. Najprostszy sposób pieczenia polega na kładzeniu oprawionej zwierzyny lub mięsa w ogień, jak to czyni Australczyk. Pieców do mięsa używają już wyspiarze oceanu Spokojnego; kopią on dół, wykładają go kamieniami i rozpalają w nim ognisko; kiedy kamienie już się rozgrzały, kładą do dołu mięso owinięte w liście i przysypują je ziemią. Tak samo do dnia dzisiejszego postępują Beduini i niektóre inne szczepy.

Nie sądźmy, że człowiek zaczął odrazu gotować w garnkach. Zanim dokonano tego ważnego w dziejach kultury wynalazku, posiłkowano się sposobami bardzo pierwotnymi, mianowicie postępowano mniej więcej tak, jak niektóre dzikie ludy współczesne. Maorysowie np., kopią w gliniastej ziemi dołek i rozniecają w nim ognisko, kładą kamienie i czekają, aż te się rozżarzą do czerwoności; skoro to nastąpi nalewają do takiego kotła wody, która wre i służy im do gotowania potraw. Kamczadalowie używają do gotowania garnków drewnianych; tak samo postępują Indyjanie w Ameryce północno-zachodniej. Do takiego garnka, napełnionego wodą, wrzucają oni kamienie mocno ogrzane i doprowadzają do wrzenia. Ostjacy, Indjanie amerykańscy, Ożibioje (pokrewni Siuksom) gotują w skórach zwierzęcych odpowiednio zeszytych. Herodot, historyk grecki, pisze, że Scytowie gotowali ofiarowane bogom zwierzęta w ich własnych skórach. Meksykańscy Szoszonowie czynią to w kotłach, plecionych z korzeni

---

*) Żelazo meteoryczne jest pochodzenia nieziemskiego; spada z powietrza w formie kul ognistych, zwanych meteorami albo aerolitami.

---

nas, od tego czasu więcej go nie widzieliśmy, ani też o nim nie słyszeliśmy.

Moja matka cierpiała na tę samą chorobę, na którą ja umrę; miała suchoty. W rok po stracie syna umarła. Ojciec przeżył ją tylko o kilka miesięcy. Zostałam więc sierotą.

Rodzice pozostawili mi piękny majątek. Mój stryj został moim opiekunem, a ponieważ był bezdzietnym, przyjął mnie do swojego domu. Ponieważ byłam jeszcze bardzo młoda, zapomniałam wkrótce o stracie rodziców. Stryj i stryjenka kochali mnie i pieścili nad miarę. Wszystko mi dawali natychmiast czego zapragnęłam; zalety moje, a któreż dziecko ich nie ma? wysławiano pod niebiosy i zachwycano się niemi; wad moich nie dostrzegano wcale, lub też na nie mniej zważano, jak tego wymaga dobre wychowanie. Wzrastałam więc pozostawiona sama sobie. Moi opiekunowie życzyli mi jak najlepiej, lecz wskutek źle zrozumiałej miłości nie wychowali mnie dobrze. (C. d. nast.)

pewnego gatunku sosny; niektóre plemiona afrykańskie używają do tego celu **koszów**.

Jest tu zupełnie możliwe, trzeba bowiem wiedzieć, że kosze Murzynów i Australczyków są tak doskonale plecione, iż służą do przechowywania mleka, do noszenia wody, jednym słowem, zastępują nasze wiadra i dzbany. Otóż kosz podobny, według mniemania większości archeologów, doprowadził do wiekopomnego wynalazku garncarskiej sztuki, dzięki której człowiek zaczął się żywić, jadłem gotowanem, a więc zdrowem i posilnem.

W jaki sposób odbyło się przejście od kosza do garnka? Prawdopodobnie w sposób prosty: człowiek pierwotny, widząc, że woda zawarta w koszu albo w naczyniu skórzanem daje się ogrzać przy ognisku, chciał uczynić takie naczynie niepalnem i powlekał je z wierzchu warstwą gliny. Zdarzyło się zapewne, iż kocioł tego rodzaju sponął w ognisku, a w t..y okrywająca go glina stwardniała i wypaliła się, przyjąwszy kształt kosza. Tą drogą ludzie doszli do wynalezienia garncarstwa, które, jak widzimy, jest naturalnem następstwem wynalazku ognia.

Dziś, jedząc wyszukane potrawy na porcelanowych talerzach, pijąc z kryształowych naczyń, z trudnością pojąć byśmy zdołali, jak niegdyś obywano się nawet bez prostej glinianej miski i garnka, i bez wahania nazywamy barbarzyńskim i dzikim lud, nie znający i nie używający naczyń glinianych.

Wynalazek garnka sięga niewątpliwie czasów najodleglejszych; skorupy bowiem glinianych naczyń znajdujemy obok narzędzi z kamienia łupanego. Jest to dowód, że garncarstwo było już znanem człowiekowi w okresie kamiennym.

Należy jednak dodać, że skorupy, pochodzące z tej odległej epoki, są szczątkami naczyń źle wypalonych, które nie mogły służyć do gotowania, lecz tylko do noszenia wody; nie dostrzeżono bowiem na nich śladów, jakie pozostawia zawsze na glinianych naczyniach dłuższe działanie ognia.

W celu nadania większej trwałości glinie, domieszywano do niej okruchy muszli i skał.

Właściwie przemysł ceramiczny datuje się dopiero od epoki kamienia gładzonego (neolitycznej); naczynia gliniane wypalone stają się odtąd pospolite; w najmłodszych **pokładach** ostatniej doby gieologicznej znajdujemy mnóstwo skorup, a nawet całe urny, dzbany i td.; na niektórych z nich znajdują się nawet ozdoby wygniatane lub malowane.

Mały fejleton.

Pieśń piekarzy.

(Na nutę: „Już w gruzach leżą Maurów posady“).

1.

Kiedy świat cały w uśpieniu spoczywa,
I błogi spokój panuje,
Z nas wtedy każdy do pracy się zrywa,
Z nas każdy w nocy pracuje.
I nim świt szary obłoki rozjaśni
I ludzie ze snu powstaną,
My — dla wygody — bez krzyku i waśni
Spieszymy z chlebem — co rano.

2.

My szafarzami jesteśmy ludzkości —
Choć ta się nie chce znać na tem,
My do niej jednak nie chowamy złości,
W zgodzie żyć chcemy ze światem.
Dla nas jest w życiu najmilszą nagrodą
Uznanie naszej roboty.
Słowa uznania do czynu nas wiodą,
Do pracy nie brak ochoty.

3.

Przy ognia żarze nasze życie płynie
Wciąż jednostajną drogą.
Zapomnieć nam trzeba wnet o rodzinie
Co często czeka nas z trwogą.
Lecz gdy pracujem, to zawsze z zapałem,
Z zakasanymi rękawy;
Praca jest dla nas prawie życiem całem,
My żyjem dla ludzkiej sprawy.

4.

A więc piekarze wesoło a raźnie
Kończmy robotę zaczętą.
Niech świat się o tem przekona wyraźnie,
Że praca dla nas jest świętą.
Czas szybko mija, dzień się ze snu zrywa,
Niech każdy starań dołoży, —
By nam na rano nie brakło pieczywa,
A pracy naszej szczęść Boże!

L. B.

Rozmaitości.

Ankieta piekarska. W dniu 17. z. m. odbyła się w krakowskim magistracie pod przewodnictwem wiceprezydenta Dra Szarskiego ankieta piekarska, w której wzięło udział 9 majstrów. W dyskusyi poruszono potrzebę *ujednostajnienia i zmniejszenia różnorodnej wagi chleba żytniego*, gdyż obecna praktyka utrudnia kontrolę władzy i publiczności. Na wniosek kolegi m. piekarskiego Leona Bałuka zgodzono się w zasadzie na to, aby *magistrat unormował* cztery jednostki, a mianowicie bochenki chleba po 20 i 40 hal., oraz w wadze po 2 i 4 klgr. Wydział aprowizacyjny magistratu ma zastanowić się nad poruszonymi w dyskusyi sposobami uregulowania wagi żytniego pieczywa, poczem będzie zwołana ankieta ze wszystkich majstrów piekarskich.

Wpływ aury na pojemność płynów w mące. Zależnie od aury jaka panuje w miesiącach kiedy zboże rośnie i dojrzewa, zależnie zatem od długotrwałej posuchy lub częstych opadów deszczowych, staje się mąka po wydobyciu jej z ziarna mniej lub więcej pojemną na płyny, z którymi przy wypiekaniu ciasta koniecznie zmięszaną być musi. Nie ulega kwestyi, że mąka im więcej przyjmuje płynu, tem więcej przynosi piekarzowi korzyści, będąc w pieczywie wydatniejszą. Mąka z tegorocznych zbiorów posiada mniejszą pojemność płynu, aniżeli z ubiegłego roku, mianowicie podczas gdy z lat poprzednich miała 65% pojemności, z tegorocznych zbiorów ma tylko 45 — 50%. Jest to w wypadkach, gdzie piekarz, nie mając zapasów z poprzedniego roku, musi wypiekać z mąki tegorocznej — uszczupleniem dochodów. W poszukiwaniu za środkami, któreby usunęły tę ujemną stronę tegorocznej mąki, spostrzeżono w niektórych piekarniach, że zastosowanie „rizofarinu“ przy wypiekaniu, zwiększa pojemność płynów w mące o 10%, a tem samem zwiększa wydatność pieczywa.

Zwracamy uwagę Sz. Kolegów, aby przy zamawianiu towarów w zakres piekarstwa wchodzących odnosili się przedewszystkiem do firm, które się w „Gazecie piekarskiej“ anonsują. Są to, jak sprawdziliśmy, firmy zasługujące na zaufanie.

Młyn Arcyksięcia Fryderyka w Węgierskim Starogrodzie wraz ze składami zboża uległ w ubiegłym miesiącu zniszczeniu przez pożar. Szkoda wynosi 200,000 koron.

Pożar młyna w Czerniowcach. Przed kilku tygodniami spłonął doszczętnie sześciopiątrowy budynek, w którym mieścił się młyn parowy „Akcyjnego bukowińskiego Towarzystwa młynów parowych“. Straży pożarnej udało się jedy... uratować magazyn zbożowy. Szkoda wynosi pszeszło 1,000.000 koron, która znajdzie pokrycie w asekuracyi. Ofiar w ludziach nie ma. Przyczyna pożaru niewiadoma — prawdopodobnie nieostrożne obchodzenie się z ogniem.

Pięcio i pięćdziesięcio-halerzówki. Brak monety zdawkowej daje się obecnie bardzo we znaki. Z tego powodu szerzy się agitacya o puszczenie w obieg 5 i 50 halerzówek.

Nowa piekarnia w Tarnobrzegu. Z poważnego źródła, z poza kół piekarskich, otrzymujemy informacye, że będąca na ukończeniu nowobudowana piekarnia w Tarnobrzegu nie odpowiada w znacznej części wymogom hygieny i zdrowotnego, niemniej bezpiecznego urządzenia. Mamy więc nadzieję, że Pan Starosta w Tarnobrzegu zwróci na tę okoliczność baczną uwagę i przy odnośnej komisyi urzędowej nie pozwoli obejść ustawy przez spekulujące jednostki, na moralną a także materyalną niekorzyść innych choćby poza tarnobrzeskich solidnych piekarzy.

Obniżenie cen cukru. Rok rocznie w jesieni przy zaczęciu nowej kampanii cukrowej w cenach cukru następowały zmiany. W roku bieżącym nastąpiła znaczna i niespodziewana zniżka 11 kor. na 100 klgrm. Obniżenie cen cukru wobec ciągłego wzrastania cen materyałów spożywczych, będzie bardzo korzystną niespodzianką dla konsumentów, dla kupców jednak pociągnie za sobą pewne straty. Towar nabyty w roku ubiegłym, a pozostający jeszcze w składach, będzie sprzedawany obecnie po cenach zniżonych, bez względu na cenę jaką kupcy w roku zeszłym płacili fabrykantom.

Z dniem 24 b. m. obniżone ceny cukru przedstawiają się następująco:

		Dawniej	Obecnie
Cukier w głowach	1 klg.	hal. 86	hal. 76
„ kostkowy	1 „	„ 92	„ 82
Mączka	1 „	„ 92	„ 82
Kostki krystaliczne	1 „	„ 96	„ 84
Karton 5-kilowy		kor. 4·40	kor. 4 —
„ „ krystaliczny		„ 4·60	„ 4·50
„ „ kryst. (Przew.)		„ 4·70	„ 4·30

Sprawa fabryki drożdży przez konsorcyum piekarzy we Lwowie założyć się mająca jest już na drodze do urzeczywistnienia. Będzie to fabryka dla piekarzy, w której — jak nas informuje kolega Schirmer ze Lwowa — 1 klgr. drożdży przedniej jakości nabyć będzie można za 60 halerzy. Do tej tak ważnej w interesie naszych Kolegów leżącej sprawy powrócimy i omówimy ją obszerniej w najbliższym numerze.

O wydatności masła podaje p. J. Neumann w „Tygodniku rolniczym“ interesujące szczegóły, które tu przytaczamy:

Ilość masła z danego mleka zależy od zawartości tłuszczu w mleku pełnem, od dokładności odtłuszczenia, od sposobu zmaślenia i od zawartości tłuszczu w maśle.

Na ilość i jakość uzyskać się mającego masła mają więc wpływ głównie dwa czynniki mleko i robota sama.

W wielu wypadkach pożądaną jest możność obliczenia wydajności mleka na masło i wtedy posługujemy się w praktyce następującą formułką:

Ze 100 kg. mleka otrzymać się mające masło równa się $(t - 0{,}2) \times 1{,}15$.

Pod „t“ rozumiemy procent tłuszczu mleka przeznaczonego na wyrób masła, „0,2“ oznacza procent tłuszczu pozostałego w chudem mleku; przyjmuje się bowiem, że wirówka odtłuszcza pełne mleko do 0,2%

W maślarce pozostaje około 0,5% tłuszczu i liczy się, że ze 100 części tłuszczu w śmietanie przechodzi 97 części w masło, więc wydajność czystego tłuszczu będzie $t - 0{,}2$ pomnożone przez $^{97}/_{100}$.

Masło jednakże oprócz czystego tłuszczu zawiera jeszcze wodę i inne substancye, więc tłuszczu czystego posiada masło przeciętnie 83 proc., wobec tego obliczenie wydatku masła będzie następujące:

Masło $= (t - 0{,}2)$ pomnożone przez $^{97}/_{100}$ i pomnożone przez $^{83}/_{100}$, czyli $(t - 0{,}2)$ pomnożone przez 1,16. Ostatnią tę cyfrę przyjmuje się dla dokładności w praktyce na 1,15.

Chcąc zatem obliczyć, wiele masła otrzymamy ze 100 kg. mleka, n. p. o 3 proc. tłuszczu, musimy $(t - 0{,}2)$ t. j. $(3\% - 0{,}2)$ pomnożyć przez 1,15, a wydatek masła wyniesie 3,23 kg.

Wydatek taki jest możliwy tylko wtedy, jeśli procent tłuszczu pozostającego w chudem mleku nie wynosił więcej od 0,2.

Wirówka należycie odtłuszczająca nie powinna też więcej tłuszczu w chudem mleku pozostawiać; jeśli zaś ma to miejsce, wydatek masła będzie naturalnie mniejszy.

Doświadczenie uczy, że każdy 0,1 proc. tłuszczu pozostałego w chudem mleku powoduje na 1000 kg. przerobionego mleka stratę 1 kg. w maśle.

Jak ważnym jest pod tym względem sam przebieg roboty, pouczają następujące cyfry:

Jeżeli przy przeróbce mleka o 35% zawartości tłuszczu odbieramy 14 proc. śmietanki, a w chudem mleku pozostaje tylko 0,12 proc. tłuszczu, a w maślance 0,5 proc., to tłuszcz rozdziela się w następujący sposób:

kg.				g. tłuszczu
1000	mleka pełnego	o 3,5 %	zawiera . .	35,000
860	„ chudego	o 0,12 „	„ . . .	1,032
140	śmietanki	o 24,26 „	„ . . .	33.968
100	maślanki	o 0,50 „	„ . . .	500
39,843	masła	o 84,00 „	„ . . .	33,460

Na każdy 0,1 procent tłuszczu, który maślanka mniej zawiera otrzymuje się na 1000 kg. mleka o 119 g. więcej masła.

Co się tyczy zawartości wody, to dobre masło niesolone nie powinno więcej wody zawierać jak 12 — 14 procent.

Nierzadkie jednak są skargi, że zawartość wody w maśle jest często znacznie wyższa.

Mleczarnie, którym zależy na dobrej opinii, nie powinny do tego dopuścić, gdyż cierpi przez to jakość produktu i nie da się takie masło długo przechowywać.

Należyte wygniecenie poznaje się przez naciśnięcie drewnianą łopatą przekrojonej powierzchni masła; na powierzchni tej powinna być widoczna nader delikatna rosa w postaci rozpylonych kropelek wody; jeżeli przeciwnie występują większe krople, to dowodzi, że masło nie jest należycie wygniecione.

Ilość tłuszczu w maślance wynosi, jak wyżej to wspomniano 0,5 do 0,6 proc.

Przez odpowiednie traktowanie śmietanki przed zmaślaniem, następnie proces samego zmaślania można procent ten zredukować, albo przeciwnie, mieć w następstwie podniesienie się tego procentu z uszczerbkiem naturalnie wydajności masła.

Znowu ankieta. Znana już wszystkim piekarzom sprawa ustalenia czasu pracy w zawodzie piekarskim i zniesienia nocnej pracy, nie schodzi z porządku dziennego. Oto rząd zwołuje ponowną ankietę przybocznej rady rękodzielniczej w sprawie wniosku posła Muchicza. Chcą nas koniecznie dobić.

Z dziejów robotniczych piekarń. Wiadomo jest każdemu, iż robotnicy zgrupowani pod czerwonym sztandarem starają się wyłamać pod każdym względem z pod opieki pracodawców i majstrów. Samodzielność swą ujawniają w ten sposób, iż zakładają przeróżne „konsumy", spółki spożywcze, piekarnie robotnicze itp. Jak jednak gospodarzą w tych przedsiębiorstwach, zwłaszcza w piekarniach, mieliśmy sposobność niejednokrotnie już pisać. Obecnie o świeżym wypadku donoszą nam z Kładna w Czechach. Tamtejsze piekarnie robotnicze, której filie mieściły się w Pradze, Kroczygłowach, Bernnie, Poczaplach i Budzianach, — zgłosiła konkurs. Passywa wynoszą 300 000 koron. Celem wyrównania ofiarowują 35%. Iluż to więc robotników straci swoje udziały, złożone z ciężko zapracowanych pieniędzy do kasy macherów. A swoją drogą nie zła to dla innych nauczka.

Krach zbożowy. Z Odessy donoszą: W miejskim składzie zbożowym odkryto zarazki cholery. Wśród handlarzy zbożem powstała panika ponieważ 12 milionów klgr. zboża musiano zniszczyć z obawy przed rozszerzeniem epidemii. Banki wstrzymały kredyt na zboże, złożone w magazynach.

Ostrzeżenie. Niejednokrotnie już ostrzegaliśmy naszych kolegów przed przyjmowaniem do pracy podejrzanych indywiduów, podających się pod nazwą czeladników, a wstępujących do pracy często pod fałszywem imieniem albo na cudzą książkę. Jednego też z takich przyjął niedawno jeden z kolegów. Miał on książkę, opiewającą na nazwisko Adam Gartner. Mężczyzna to wysoki, ma ślady po ospie, wąs duży, dwa zęby na przodzie mu brakuje. Liczy lat około 38. Po okradzeniu swego pracodawcy na kwotę 320 koron uciekł w niewiadomym kierunku. Ktoby go poznał, to zechce go przytrzymać i donieść nam.

Podobny też przykład, jak należy być ostrożnym z powierzaniem pieniędzy służącym, zaszedł w Krakowie. Oto jeden z piekarzy wręczył służącemu Janowi Kołodziejowi około 500 koron drobnych pieniędzy, by je oddał pewnemu kupcowi. Kołodziej znikł bez śladu wraz z pieniądzmi. Pochodził on ze wsi koło Jarosławia. Także i jego należy przytrzymać, gdyby go poznano.

Odpowiedzi Redakcyi.

Kolegom ze Lwowa. Serdecznie dziękujemy za przesłane nam wiadomości i prosimy nadal o informowanie nas w kierunku postępu organizacyi. Mamy nadzieję, że koledzy nie dadzą długo czekać na nowe wiadomości organizacyjne.

Kolega Schirmer we Lwowie. Dziękujemy i równocześnie zamieszczamy. — Co do fabryki drożdży to prosimy Kolegę o bliższe wyczerpujące informacye, a w szczególności, czy nasza fabryka będzie mieć wspólność z powstać mającym związkiem galic. i bukowińskich fabryk drożdży we Lwowie?

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.